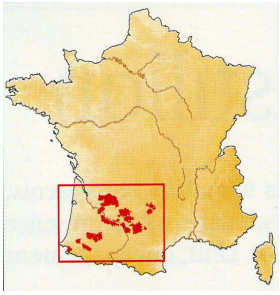
Le vignoble du Sud Ouest. http://www.france-sudouest.com/



□ **Superficie :** 14 700 Ha

□ **Départements :** Il s'étend sur 9 départements : Dordogne, Pyrénées Atlantiques, Hautes Pyrénées, Lot, Tarn, Gers, lot et Garonne, Tarn et Garonne et Haute Garonne.

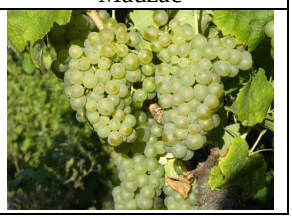
□ **Climat :** Dominé par l'influence océanique avec des influences méditerranéennes et montagnardes dues aux Pyrénées et au Massif central.

□ **Production :** 650 000 Hl

□ **Rendement de base moyen :** 44 Hl/Ha

□ **Origine et historique de la vigne :** Ce sont les romains puis les chevaliers de Saint Jean de Jérusalem (ils ont ramené des cépages de leurs croisades) qui ont permis à la vigne de se développer. Les moines et ceux de l'abbaye de Gaillac ont ensuite restructuré le vignoble. Les anglais firent connaître ses vins à travers l'Europe ainsi que tous les pèlerins faisant le pèlerinage de Saint Jacques de Compostelle. La crise du phylloxéra puis les terribles gelées de 1956 faillirent faire disparaître complètement le vignoble. . L'adoption de nouveaux cépages et le travail des associations viticoles l'ont fait renaître pour notre plus grand plaisir.

Principaux cépages blancs

Gros Manseng	Petit Manseng	Mauzac
		

■ On utilise aussi le Loin de l'œil, Ondenc, l'Arrufiac, le petit Courbu, le Raffiat de Moncade, le Lauzet, la Baroque…

Principaux cépages rouges

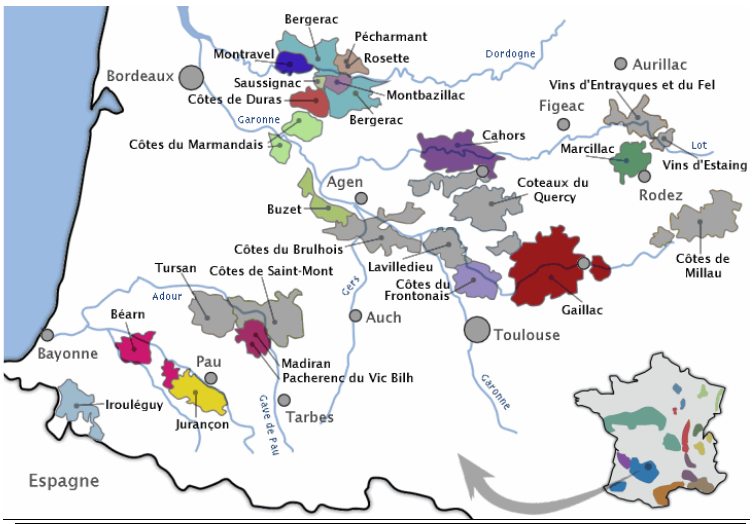
Malbec	Fer servadou	Negrette	Tannat

■ On utilise aussi : Abouriou, le Duras, le Manseng noir, le Jurançon noir, le Courbu noir, le Merille, le Gamay…

□ **Le terroir :** Ils sont principalement installés sur des terrains sédimentaires du tertiaire et sur les alluvions des hautes terrasses des cours d'eau.

□ **Observations :** La région produit également l'A.O.C. armagnac (distillation de vin)

□ **Les Principales appellations à retenir :** La production du vignoble du Sud Ouest peut se répartir comme suit : 65 % pour les vins rouges, 20 % pour les vins blancs et 15 % pour les vins rosés. Les rendements sont assez bas car bon nombre de vignes sont plantés sur des pentes ou seul l'homme peut passer. Voici 12 appellations qu'il faut retenir, cette liste n'est bien sur pas exhaustive mais il faut bien commencer.



Appellations	Situation géographique
Bergerac.	A l'est de Bordeaux, en bordure de la Dordogne.
Monbazillac.	Au sud de Bergerac, sur la rive gauche de la Dordogne.
Pécharmant	Dordogne, à l'est de Bergerac, sur la rive droite de la rivière du même nom.

Appellations	Situation géographique
Jurançon	Sur des coteaux au sud/sud-ouest de Pau, sur la rive gauche de la rivière Gave de Pau.
Madiran.	Au sud-est de Mont de Marsan, orientée plein sud face aux Pyrénées, à l'intérieur de communes des départements du Gers, des Pyrénées atlantiques et des hautes Pyrénées.
Pacherenc du Vic Bilh.	Au sud-est de Mont de Marsan, à l'intérieur de communes du Gers, des Pyrénées atlantiques et des hautes Pyrénées.

Appellations	Situation géographique
Cahors.	Sur les deux rives du Lot, autour de Cahors.
Buzet.	A l'ouest d'Agen, côté rive gauche de la Garonne du département du Lot et Garonne
Fronton ou Côtes du Frontonnais.	A 25 Kms au nord de Toulouse, à cheval sur le département du Tarn et de la Garonne.
Gaillac. **Gaillac 1ère Côtes**	A l'ouest d'Albi, de part et d'autre du Tarn, principalement autour de Gaillac.
Irouléguy.	Sur 15 communes des Pyrénées atlantiques, entre Saint Jean Pied de Port et Saint Etienne de Baigorry, à une cinquantaine de kilomètres au sud-est de Biarritz.

■ **Les vins de Pays ou les I.G.P. :** La région compte 21 I.G.P., les trois plus importantes sont I.G.P. Côtes de Gascogne (689 587 Hl), I.G.P. Côtes du Tarn (130 604 Hl) et I.G.P. Comté Tolosan (225 128 Hl).

■ **Conseil de service :** Attention la plupart des vins rouges du Sud Ouest demande un carafage de deux heurs avant d'être servi. En effet ce sont généralement des vins puissants et les aromes demandent un peu de temps pour pouvoir s'exprimer pleinement. Températures de service : Les vins blancs secs se servent entre 9 et 11° C, jamais glacés. Les vins blancs moelleux ou liquoreux, légèrement plus frais, entre 6 et 8° C. Les rouges légers de 12 à 14°C et les rouges plus corsés entre 16 et 18° C.